



Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 05:42

Link do produktu: <http://olivita.pl/olej-sojowy-500-ml-tloczony-na-zimno-nieoczyszczony-p-37.html>



Olej sojowy 500 ml tłoczony na zimno nieoczyszczony

Cena	28,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olvita

Opis produktu

Powstaje w wyniku tłoczenia nasion soi zwyczajnej nie modyfikowanej genetycznie. Zawartość oleju w nasionach soi w porównaniu do innych oleistych jest niska i wynosi 18-24%. Spożywanie oleju sojowego korzystnie wpływa na organizm. Odgrywa szczególną rolę w profilaktyce cywilizacyjnych chorób metabolicznych (choroby serca i układu krążenia, choroby po podłożu zapalnym i alergicznym, osłabienie koncentracji). Olej sojowy jest doskonałym dodatkiem do wielu potraw. Sprawdza się idealnie jako główny składnik sosów i majonezów nadając im aksamitną konsystencję, podkreśla smak i aromat mięs i surówek, dodatkowo podnosi wartość odżywczą przygotowanych dań.

Olej sojowy pozyskujemy w wyniku tłoczenia na zimno nasion soi. Niska temperatura tłoczenia pozwala na zachowanie najwartościowszych substancji aktywnych oleju.

Olej sojowy zimno tłoczony charakteryzuje:

- wysoka zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 (9 g/100 g),
- wysoka zawartość tłuszczów nienasyconych (86 g/100 g),
- wysoka zawartość tłuszczów wielonienasyconych (64 g/100 g),
- obecność naturalnie występującej w oleju witaminy E (26,7 mg/100 g).

Kwas linolowy (LA) i alfa-linolenowy (ALA) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia: 10 g LA dziennie i 2 g ALA dziennie.

Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia.

Zastosowanie i zalecane spożycie:
Do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do surówek, majonezu, dipów, zup i innych potraw. Niezastąpiony w kuchni azjatyckiej. Olej ten posiada delikatny, charakterystyczny smak i zapach dla oleju z nasion soi. Z uwagi na fakt, iż jest produktem 100% naturalnym intensywność smaku, koloru i zapachu oleju może mieć zmienne nasilenie w poszczególnych partiach produktu.
Nie zaleca się podgrzewania oleju.

Sugerowana porcja to 3 łyżeczki/ dzień.

Zastosowanie:

Może też być spożywany bezpośrednio: 1-2 łyżek dziennie. Olej sojowy stosowany jest również w kosmetyce, bezpośrednio na skórę (skóra tłusta ze skłonnościami do łojotoku). Używany również do produkcji kremów, mleczek, olejków do masażu, mydeł.
Nie zalecany osobą uczulonym na soję, może wywołać skutki alergiczne.

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 3 łyżeczki (12g)	% RWS* w porcji
Wartość energetyczna	3700 kJ/ 900 kcal	444 kJ/ 108 kcal	5 %
Tłuszcz	100 g	12 g	17 %
W tym:			
Kwasy tłuszczowe nasycone	14 g	2 g	10 %
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	23 g	3 g	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	64 g	8 g	-
Węglowodany	0 g	0 g	0 %
W tym cukry	0 g	0 g	0 %



Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji: 3 łyżeczki (12g)	% RWS* w porcji
Białko	0 g	0 g	0 %
Sól	0 g	0 g	0 %

Kwasy tłuszczowe omega-3 9 g/100 g produktu

%RWS- Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400 kJ/2000 kcal

Opakowanie 500 ml zawiera 38 sugerowanych porcji produktu

Przechowywanie: w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu opakowania w lodówce.

Zastosowanie: na zimno, do sałatek, potraw lub bezpośredniego spożycia.

Kraj pochodzenia: Polska

Informacje o alergenach: może zawierać: **gluten, sezam, orzechy: ziemne, laskowe, włoskie, makadamia, migdały**

Producent: Ol'Vita Krzysztof Dziaduch

Panków 2, 58-125 Pszenno